

Forloren hare - på en lidt anderledes måde!

4 personer

500 gr. hakket kalv og flæsk
1 løg
1 æg
1 dl. mælk eller mineralvand
5 spsk. rasp
8 skiver bacon
salt og peber

Tilbehør

500 gr. bagekartofler
2 rødløg
1 spsk. olivenolie
salt og peber

Salat

½ icebergsalat
1 dl. piskefløde
4 spsk. citronsaft
1 spsk. rørsukker
salt og peber



Fremgangsmåde

Rør kødet med 1 teske salt og lidt peber. Riv løget og rør det i kødet sammen med æg, mælk og 4 spsk. rasp.

Form farsen til 4 små farsbrød og læg dem i et smurt ovnfast fad. Drys den sidste spsk. rasp over. Klip baconskiverne midt over, således at der bliver 16 stykker. Læg dem over farsbrødene.

Vask kartoflerne og skær dem i både. Det samme med rødløgene. Vend kartofler og løg i olien, fordel det omkring farsbrødene og krydr med salt og peber.

Sæt fadet i en 225° varm ovn i ca. 40 minutter. Tjek om kartoflerne er møre - hvis ikke - så giv retten 5-10 minutter mere.

Pisk fløde, citronsaft og rørsukker sammen, til det begynder at tykne. Smag til med salt og peber.

Tips fra en Facebook-ven:

Det smagte godt - også med stegte rødbeder til sammen med kartoflerne og lidt selleritern.

God appetit!